

LIGHTOAK A-21

Fragmentos de carvalho média tostagem

O PRODUTO

LightOak A 21: fragmentos de carvalho americano com média tostagem, provenientes das principais florestas de *Quercus alba*. Graças à tostagem em forno (torrefação), obtém-se precisos e homogêneos perfis sensoriais com constantes resultados de intensidade aromática e cessão tânica.

A madeira é selecionada e adquirida em aduelas, diretamente na floresta, submetida a um período mínimo de maturação de 24 meses. Sucessivamente é controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar as melhores características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

LightOak A 21 aporta volume aos vinhos tratados, exaltando as notas doces de baunilha e xarope de ácer.

CARACTERÍSTICAS

LightOak A 21 enriquece o vinho em taninos elágicos e polissacarídeos da madeira, aportando maciez, intensidade aromática e equilíbrio gustativo.

Contribui para exaltar as notas que lembram o coco, a fruta em aguardente e os cravos-da-índia.

PAPEL NA COR

LightOak A 21 favorece a proteção e a estabilização das antocianinas, atuando eficazmente sobre a cor do vinho.

Aconselha-se a utilização de **LightOak A 21** em fermentação* para um melhor resultado da estabilidade e intensidade da cor.

* em fermentação, apenas em vinhos autorizados.

EXEMPLO APlicATIVO:

OBJETIVO EQUILÍBRIO EM VINHOS TINTOS

50% A21 + 50% F21 - dosagem de 200 a 400 g/hl

Aporta notas especiadas doces de baunilha e xarope de ácer.

DOSAGEM RECOMENDADA

100-300 g/hl segundo as características do mosto ou do vinho.

EMBALAGEM

10 Kg em Infusion Bags.

LightOak A 21 é conforme o código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.